
Directrices de Slow Food para
la selección de productores
de leche alimentaria de vaca
en Italia

Con estas directrices Slow Food trata de promover la leche alimentaria procedente de vacas nutridas con forrajes polifitos o procedentes de prados y pastos con alta biodiversidad. Una alimentación animal que, en la ración diaria, proporciona un porcentaje mínimo del 70% de forrajes frescos y secos (de materia seca) permite, en efecto, obtener una leche con una relación entre ácidos grasos poliinsaturados de las series omega-6 y omega-3 (PUFA n6/PUFA n3) inferior a 4, en condiciones de producir efectos positivos desde un punto de vista nutricional y salúfero (1:1- 4:1)*.

La leche que Slow Food trata de promover es el resultado de una alimentación adecuada de las vacas, pero también de un sistema de cría respetuoso respecto de la fisiología y el bienestar de los animales.

Sus características están definidas en la siguiente regulación.

Productores

Los productores pueden ser individuales o asociados (por ejemplo, en pequeñas cooperativas si presentan las mismas garantías que se requieren a los productores individuales).

No forman parte entre los productores: envasadores y transformadores de leche comprada por terceros aun proveniendo ésta de ganaderías que cumplen con los requisitos previstos en las presentes directrices.

Además, tampoco se tiene en consideración a aquellos productores que, en el ámbito de la misma finca, tengan diferentes líneas de producción de leche, incluso en el caso de que una de estas cumpla con los requisitos previstos en las presentes directrices.

La leche puede estar producida en todo el territorio nacional, con la excepción de aquellas áreas sujetas a riesgos de contaminación ambiental que pudieran perjudicar la salubridad del producto. La ganadería, los pastos y las superficies forrajeras han de estar alejados de fuentes de contaminación como vertederos, plantas de conversión de residuos en energía e industrias químicas. La ubicación de las empresas asociadas se evaluará teniendo también en cuenta, caso por caso, este aspecto.

Cría

El proyecto propone implicar a fincas zootécnicas de pequeña y mediana dimensión (con un máximo de 50/60 cabezas en lactancia) cuya carga de ganado en lactancia sea inferior a 2 UBA/hectárea por año.

Los establos y las ganaderías han de estar gestionados y dimensionados de acuerdo con las pautas sobre bienestar animal de Slow Food. En particular:

- La ganadería debe garantizar el pastoreo durante toda la estación vegetativa (excluido el tiempo necesario para la formación del estrato herbáceo: unas tres semanas), siempre que las condiciones climáticas lo permitan.
- Durante su estancia en los establos los animales no deben estar estabulados permanentemente en lugares fijos, sino en libertad de movimientos durante la mayor parte del tiempo. El establo, además, ha de estar limpio, suficientemente iluminado con luz natural y bien ventilado. Una buena práctica es proceder a enjalbegar el establo al menos una vez al año.
- Todos los espacios interiores han de respetar los parámetros prescritos legalmente, las áreas de reposo deben disponer de lechos limpios, y los animales deben ser libres de acceder a ellos sin competiciones ni conflictos. Las dimensiones del pesebre han de ser de 60-70 cm por cabeza. Todo animal ha de tener a su disposición al menos el espacio de una litera.

*Simopoulos A.P. (2011). Importance of the omega-6/omega-3 balance in health and disease: evolutionary aspects of diet. In: Simopoulos A.P. (Ed.), "Healthy Agriculture, Healthy Nutrition, Healthy People". Karger, Washington, D.C., pp. 10-21.

- Los animales han de ser libres para ejercer sus pautas especie/específicas y sin evidentes anomalías de comportamiento. No deben presentar problemas tales como cojeras, lesiones, alopecias y tumefacciones.
- La fecundación ha de ser preferiblemente natural; de ser artificial no se admite en ningún caso el trasplante de embriones. Los terneros deben permanecer con la madre preferiblemente y, en los primeros diez días de vida, si hubieran sido alejados de la madre después del parto, se ha de garantizar el ordeño por separado de las vacas que hayan parido, de forma que sea posible destinar el calostro/leche al ternero.
- Se debe garantizar una carrera de un mínimo de 4 lactancias para al menos el 80% de las vacas lactantes presentes en la ganadería.
- Se deben evitar las mutilaciones, incluido el descorne (salvo en casos excepcionales, cuando sea necesario por razones claramente justificadas).
- Eventuales intervenciones terapéuticas han de estar basadas en productos fitoterapéuticos y homeopáticos preferiblemente. Está prohibido el empleo de hormonas, coccidioestáticos y otros estimulantes artificiales. El tiempo de suspensión farmacéutica ha de ser el doble respecto del establecido por el fármaco prescrito o, de no haber sido especificado, de al menos 48 horas, y durante este periodo no está permitido comercializar la leche ordeñada.

Alimentación

En la alimentación de la vaca el 70% de la materia seca de la ración diaria ha de estar constituido por forrajes frescos o secos. El 30% restante puede estar formado por alimentos sencillos. Durante la temporada de pasto las raciones alimentarias deben incluir al menos el 50% de hierba fresca. Sigue siendo válido el límite del 30% de integración. La producción de heno y forrajes y el pastoreo han de producirse en prados y hierbas polifitos (con al menos 5 especies de leguminosas y gramíneas, de las cuales la menos abundante debe estar presente en el 10% del total de la fitomasa seca producida). Los heno pueden ser de autoproducción o comprados a fincas, preferiblemente del territorio. Se permite el secado artificial de los forrajes.

La fertilización de los prados polifitos ha de realizarse con abono maduro (8-12 meses), residuos maduros y compost de residuos verdes de la finca. Las actividades de pastoreo o siega están prohibidas durante al menos 45 días a partir de la fecha de esparcimiento de la fertilización orgánica. Está prohibido el desherbado.

La integración con heno y forraje debe consistir en una mezcla de alimentos simples, preferiblemente autoproducidos. Si esto último no fuera posible habrán de estar producidos en Italia. Están permitidos: maíz, cebada, frijoles, habas, guisantes protéicos, salvado, germen de trigo, trigo, avena, centeno, guisantes forrajeros, centeno de forraje, semillas de girasol y pulpa de remolacha seca.

Aquello no permitido ha de considerarse prohibido. En cualquier caso no se permite: urea, todos los ensilados (sean de maíz sean de heno), residuos de procesos industriales y alimentos de origen animal, además del resto de productos prohibidos por ley. No están permitidos los alimentos simples y/o compuestos producidos, aun solo en parte, con organismos genéticamente modificados. Los alimentos a base de OGM y todo el resto de alimentos prohibidos están excluidos de la cría aun estando vinculados a otras producciones de la empresa. No se permite ningún tipo de aditivo.

Las materias primas para la alimentación de los animales (sean producidas en la finca, sean adquiridas en el territorio) han de haber sido cultivadas según, como requisito mínimo, las normas técnicas de la producción integrada. Se aconseja la micorrización de los cultivos.

Producción y ordeño

El rendimiento productivo de una vaca en estas condiciones de cría ha de ser de un máximo de 6.000 litros (media de establo) por ciclo de lactancia.

La lactancia debe durar un máximo de 305 días. El periodo entre el parto y la fertilización sucesiva debe ser de al menos 60 días.

Si no se realiza en la finca, el envasado ha de tener lugar en un local a una distancia máxima de 50 kilómetros de ella.

La leche puede ser comercializada por la finca directamente cruda (embotellada o mediante distribuidores automáticos), o pasteurizada y envasada para la venta como leche fresca. La leche alimentaria puede provenir de un máximo de dos ordeños consecutivos.

Está prohibida la adición de cualquier sustancia (por ejemplo, vitaminas o ácidos grasos).
Está prohibido cualquier tratamiento de la leche, excluyendo la posible pasteurización.

Etiquetado

El producto ha de estar etiquetado según las referencias legales. Además, ha de ir acompañado por la etiqueta narrativa (añadir un ejemplo).

La etiqueta debe dar valor a un eventual producto de montaña (pastos sobre los 600 metros) y la eventual presencia en la finca de razas autóctonas.

En la etiqueta ha de aparecer de forma bien evidente cualquier certificado referente a la sostenibilidad medio ambiental, como son los biológicos o biodinámicos o los vinculados a áreas protegidas.

La aceptación de las presentes directrices ha de ser autocertificada por el productor, que debe estar dispuesto a acoger eventuales visitas de control por parte de Slow Food.

Parámetros analíticos de referencia

- Características de la leche cruda: contenido en células somáticas menor de 300.000 cel./ml. El valor está calculado como media geométrica efectuada en análisis mensuales (un análisis mensual durante un periodo de 3 meses).
- Características de la leche pasteurizada: contenido en seroproteínas superior al 16%.

Para todos aquellos aspectos no especificados por las presentes instrucciones se hace referencia a las normativas vigentes.



Financed by the European Union

Los contenidos y las opiniones expresadas en esta publicación son de responsabilidad exclusiva de Slow Food;
EASME no es responsable de cualquier uso que pueda hacerse de la información aquí publicada.